

hkp



www.hkp.cz

Zpravodaj Hospodářské komory hlavního města Prahy

**Jak si pojistit
podnikání**

Zdeněk Pohlreich:

**Českou gastronomii
momentálně nejvíce trápí
nízké spotřebitelské ceny**

Pronájem konferenčních prostor

Zasedací místnosti Hospodářské komory hl. m. Prahy
Náměstí Franze Kafky 7, Praha 1



kontaktní osoba
Alexandr Fikart
tel.: 224 818 197
mail: fikart@hkp.cz

Exkluzivní konferenční prostory v nejužším centru Prahy

- prostory k pronájmu se nachází v sídle Hospodářské komory hl. m. Prahy
- jedná se o reprezentativní historickou budovu v těsné blízkosti Staroměstského náměstí, 100 m od stanice metra Staroměstská
- velká zasedací místnost je umístěna v prvním patře, malá ve třetím patře
- velká zasedací místnost nabízí variabilní uspořádání sezení
- místnosti disponují potřebným technickým vybavením
- po předchozí dohodě zajistíme také cateringové služby



velká zasedací místnost

maximální kapacita 50 osob
uspořádání:
divadlo, školní, U
promítací technika, flipchart

malá zasedací místnost

maximální kapacita 15 osob
uspořádání:
stůl, neformální sezení
projekce na LCD, flipchart

www.hkp.cz



Slovo z HKP

Ano, šéfe! Řemeslo žije! Prosperující podnikání bez rizika?

Těmito třemi slovy se dá (doufám) vtipně a jasně shrnout

obsah časopisu, který právě čtete. Patrně nejznámější kuchař v naší zemi, Zdeněk Pohlreich, známý nejen svými skvělými recepty, ale zejména vskutku neotřelým pohledem na chyby, častěji však průšvihy, v gastropodnikání jiných, se pro nás rozpo- vídal o tom, jak vidí svůj vlastní byznys, co ho pálí nebo naopak těší.

Podnikání je bezesporu velice rizikovou záležitostí. Jak svůj byznys co nejlépe zabezpečit, jak a proti jakým rizikům je možné se chránit, o tom je hlavní rozhovor s členem Hospodářské komory hl. m. Prahy, generálním ředitelem České podnikatelské pojišťovny Jaroslavem Besperátem. Naleznete ho na stranách 9–11.

Velký prostor jsme i tentokrát vyhradili našemu stěžejnímu projektu Řemeslo žije! Strany 4–7 jsou ohlednutím za tím, co jsme pro podporu řemesel v Praze udělali v uplynulých měsících. Jak jsem již několikrát prohlásil, budeme v projektu Řemeslo žije! pokračovat. V dalších číslech časopisu HKP vás budeme nepochybně informovat, jak se nám naše práce v této oblasti daří, jak se možná i právě vy můžete zapojit. ■

Roman Pommer
předseda představenstva HKP

Řemeslo musí nadále žít

strana
4



strana
8

Rozhovor s Jaroslavem Besperátem, generálním ředitelem ČPP, o pojištění podnikání

strana
20



Jak zvládnout práci v pracovní době

strana
22



Zdeněk Pohlreich o podnikání v gastronomii

hkp

Zpravodaj Hospodářské komory hl. m. Prahy

2/2016

Hospodářství – Konkurenceschopnost – Podnikání
– Informační čtvrtletník pro členy HKP

Posláním Hospodářské komory hl. m. Prahy je ochrana zájmů malých, středních a velkých podnikatelů i veškeré formy pomoci těmto subjektům. Své služby poskytuje jak členům komory, tak i ostatním podnikatelům z celého území České republiky.

HKP – předseda představenstva: Roman Pommer; **místopředsedové:** Ing. Pavel Finger, MBA; Josef Šindelář; František Blažek; **členové představenstva:** Ing. Filip Dvořák; Ing. Petr Knapp; JUDr. Petr Michal; Ing. Pavel Hadinec; Richard Vojta; Stanislav Brunclík; Ing. Josef Piták; **dozorčí rada:** Ing. Zdenka Vostrovská, CSc.; Ing. Radek Lanč; Gabriel Lukáč; **Úřad HKP – ředitel:** Zdeněk Kovář; **vedoucí odd. vnitřních vztahů:** Jana Vlčková; **odd. vnitřních vztahů, recepce:** Liduše Schoberová; **manažer projektu Rating MSP a InMP:** Jiří Svoboda; **vedoucí odd. vzdělávání:** Ing. David Janata; **odd. vzdělávání:** Ing. Martina Kyzlová; **manažer regionálního rozvoje:** Alexandr Fikart; **oddělení PR:** Andrea Kábelová



HOSPODÁŘSKÁ KOMORA HL. M. PRAHY



Kontakt: Hospodářská komora hl. m. Prahy
nám. Franze Kafky 7, Praha 1
tel.: (+420) 224 818 197–8
e-mail: hkp@hkp.cz, www.hkp.cz

ŘEMESLO ŽIJE! III

V Praze prý dobrého řemeslníka nenajde ani Google. Není to samozřejmě pravda, ale tato nadsázka docela přesně reflektuje, jak se to v hlavním městě s řemeslnou výrobou a službami má. Magistrát hl. m. Prahy společně s pražskou hospodářskou komorou proto ve snaze zlepšit situaci rozběhly už třetí pokračování projektu Řemeslo žije!

„Chceme, aby kvalitní řemeslník přestal být úzkoprofilovým zbožím. Vždyť dnes ti, kdo opravdu umí, i kdyby měli deset rukou, tak nestíhají. Pražané jsou

se stavem, kdy se jim nedostává opravdu kvalitních služeb, nespokojeni. Nezájem mladých lidí o vyučení se v některém z řemeslných, zejména pak technických oborů je znám. Pražská hospodářská komora se

společně s magistrátem pokoušejí tento žalostný stav alespoň částečně napravit projektem Řemeslo žije!“ vysvětluje předseda představenstva Hospodářské komory hl. m. Prahy (HKP) Roman Pommer.



SŠ Centrum odborné přípravy technickohospodářské pro učitele základních škol připravilo HOT, v jehož rámci vyráběli gelové svíčky.



Žáci ze Středního odborného učiliště stavebního a zahradnického Učňovská měli díky projektu Řemeslo žije! ojedinělou příležitost učit se v dílnách zavedené pražské firmy Jan Zeman a partneři, s. r. o., člena Cechu malířů a lakýrníků.

Projekt si klade za cíl nadchnout děti pro studium řemeslných a technických oborů a zároveň stávajícím učňům umožnit sbírat zkušenosti od nejlepších mistrů oboru. „Takových, kterým se říká fachman,“ říká Pommer.

Do projektu, který byl realizován koncem roku 2015, se zapojilo 25 středních škol či učilišť, desítky základních škol a pražských i mimopražských firem. Poprvé nebyl projekt zaměřen výlučně na obory s vyučným listem, ale zúčastňovali se ho i studenti

maturitních oborů středních odborných škol, a to i maturitní ročníky.

Co se vlastně v projektu Řemeslo žije! dělo? Jeho aktivity byly napříměny různými směry:

Cíl vzbudit zájem o studium technických oborů naplňovala Hnízda odbornosti a techniky (HOT). Tato hnízda jsou primárně určena učitelům a jejich žákům ze základních škol, kteří měli od počátku října možnost navštěvovat různé střední odborné školy a seznamovat se s tím, co a jak se na nich učí. Šlo o několikadenní pobyty, kdy učiliště připravilo program, v rámci něhož děti a jejich kantoři přímo v dílnách a laboratořích vyráběli a učili se. Celkem bylo připraveno 10 HOT, kde se kromě desítek žáků vzdělávalo i 100 učitelů ZŠ.

UDĚLEJ KULATOU KRYCHLI!

„Byli jsme nadšeni kreativitou, s jakou střední školy

přistoupily k přípravě. Úkol na jednom z HOT na Střední škole umělecké a řemeslné Nový Zlíchov zněl: Udělej kulatou krychli! Učitelé a jejich žáci dostali předpřipravené dřevěné hrací kostky, vzali do rukou rašple, pilníky a smrkový papír, a nejenže se s nimi naučili pracovat, ale poznali, že pokud se má kostka kutálet, musí mít zaoblené hrany,“ popisuje průběh jednoho z desítek HOT koordinátor projektu Řemeslo žije! Aleš Levý.

Pohled z druhé strany poskytla Mgr. Michaela Franková ze Střední průmyslové

školy dopravní, a. s.: „Mohli jsme pozorovat, jak učitelky základních škol přicházely na náš HOT skeptické, nevěřily, že by takový program mohl být pro ně přínosný. Posléze se však zapojily a nakonec odcházely doslova nadšené.“

ŘEMESLO ŽIJE! v číslech:

- 1 014 teenagerů a učitelů, kteří se zúčastnili některé z aktivit projektu
- 25 středních škol, které se do projektu zapojily
- 80 proškolených učitelů středních škol
- 100 proškolených učitelů základních škol
- 5 nových a inovovaných Polygonů
- 5 soutěží Sollertia (obory cukrář, aranžér, stavitel, kosmetička a florista)
- 10 Top Kempů
- 10 exkurzí (např. Výhýbkárna Prostějov, Jaderná elektrárna Temelín, Zahradnictví Obříství)
- 15 seminářů pro žáky středních škol (např. energetická náročnost budov, LaBView, seminář pro vlásenkáře, automobily na elektrický pohon, moderní zdobení dortů)
- 5 workshopů (např. Škola kávy Segafredo)

Diagnostika aut, 3D modelování, experimenty s chemickými látkami, výroba dekorativních předmětů, projektantské dovednosti, základy ručního zpracování dřeva a technické činnosti na podporu rozvoje dovedností v oblasti slaboproudé elektrotechniky, elektroniky a autoelektro-

nyky – to je výčet témat, která si pražské SŠ ve spolupráci s HKP připravily.

TOP KEMPY PRO TOP UČNĚ V TOP FIRMÁCH

„Bylo to výborné! Dozvěděl jsem se spoustu informací, které nám ve škole ani nedokázali zodpovědět. Je tady spousta přístrojů, které vidím úplně poprvé v životě! Nádhera! Stoprocentně bych to chtěl domů! Je to úžasné! Chtěl bych ještě spoustu takovýchto akcí!“

Toto je reakce učně Martina Mottla, který se účastnil jednoho z Top Kempů. Top Kempy jsou několikadenní pobyty žáků středních odborných škol ve firmách, kde

se mohou přímo v praxi učit od nejlepších z nejlepších.

„Martin se učí na SŠ automobilní a informatiky Weilova a byl na kempu v Auto Kelly, kde si se svými spolužáky mohl vyzkoušet nejmodernější techniku diagnostiky aut. Ohlasy podobné tomu Martinovu jsme ale měli odevšad, kde jsme učňům Top Kemp, workshop, seminář nebo exkurzi zorganizovali. Těší nás, že stejné nadšení je i u majitelů firem, kteří byli do projektu zapojeni. Kupříkladu Dáda Kusá z HairStudia DK je připravena ty učnice, které se u ní na Top Kempu vzdělávaly, přijmout do zaměstnání. Tak s nimi byla spokojená,“ říká Levý.

Těmito aktivitami projekt Řemeslo žije! ovšem zdaleka nekončil! „Podporujeme rovněž pět pražských polygonů, dříve známých jako učňovské linky, které umožňují výuku přímo v prostředí podniku. Připravili jsme je pro kamnáře-kominíky, čalouníky, strojní mechaniky, instalatéry, elektrikáře a pro učně oboru slaboproudá elektrotechnika a vyzkoušelo si je cca 100 učňů. Kupříkladu mechanici měli polygon v radotinském Zámečnictví Fábera, které s námi spolupracuje od začátku projektu a prošly jím už desítky učňů,“ rekla Ing. Barbora Kafková, další z koordinátorů projektu Řemeslo žije!

I Pavel Rynda, majitel Kamnářství Rynda a spol., projekt Řemeslo žije! vysoce ocenil.



Majitelka kadeřnického salonu HairStudio DK Dagmar Kusá byla s prací učnic, které k ní zavítaly na Top Kemp, natolik spokojená, že by je klidně u sebe zaměstnala.



Učni „učili“ učitelky: na Střední škole umělecké a řemeslné Nový Zlíchov vzaly do rukou rašple a pilníky kantorky z pražských základních škol. Při zvládnání truhlářských dovedností jim pomáhali i učni.

Podle jeho slov díky polygonu, který byl zřízen v jeho firmě, dochází k propojení „úzkoprofilových řemesel“ kamnář a kominík.

Pomyslnou třešničkou na dortu je v projektu na podporu řemesel celopražská soutěž Sollertia. Její název je odvozen od latinského sollers, což znamená zručný, a její pointou je klání učňů a profiků. Všichni účastníci dostanou stejný úkol. Odborná porota, která bývá složená z mistrů svého řemesla, pak posuzuje, nakolik se jednotlivým učňům povedlo přiblížit se umění fachmana. (Podrobně jsme o průběhu soutěže psali v předchozím vydání časopisu HKP.)

ŘEMESLO MUSÍ NADÁLE ŽÍT!

Projekt Řemeslo žije! musí nadále pokračovat. Shodli se na tom účastníci prosincové konference k projektu Řemeslo žije! III, jejímž ústředním tématem byla podpora středního školství v technických oborech – nové vize a koncepce pro hlavní město Prahu.

Největší podporu projektu, jehož cílem je nadchnout mladé lidi pro studium technický a řemeslných oborů, vyslovovali ředitelé středních odborných škol. Vyzdvihovali zejména Top Kempy a soutěž Sollertia. „Projekt slouží nejen jako prostředek na zvyšování odbornosti studentů, ale také jako motivační prvek školy směrem ke studen-

tům,“ prohlásil ředitel Středního odborného učiliště kadeřnického Mgr. Jan Cigánik.

Všichni zúčastnění se jednoznačně shodli na tom, že řemeslné obory je třeba i nadále podporovat. Zmíněna byla i nezastupitelnost celého projektu Řemeslo žije! v podmínkách hlavního města Prahy. Metropole jiný projekt na podporu technického vzdělávání a řemesel nemá.

Předseda představenstva HKP Roman Pommer je přesvědčen, že bez tohoto projektu se hlavní město neobejde. Na konferenci proto přislíbil, že se zasadí o to, aby ve spolupráci s magistrátem projekt i v dalších letech pokračoval. ■

Andrea Kábelová, foto: HKP



PRAHA & EU INVESTUJEME DO VAŠÍ BUDOUCNOSTI
EVROPSKÝ SOCIÁLNÍ FOND

ŘEMESLO
ŽIJE!



JAROSLAV BESPÉRÁT:

Pojištění odpovědnosti a především výši jeho limitů mnoho podnikatelů stále podceňuje

Stejně jako v běžném životě, i při podnikání mohou nastat nejrůznější nenadálé události. Jak si byznys správně pojistit, aby byl váš podnik i v takových situacích schopen dál existovat a plnit své závazky? O tom jsme hovořili s Jaroslavem Besperátem, generálním ředitelem České podnikatelské pojišťovny.

Přímo v názvu společnosti máte slovo „podnikatelská“ – znamená to, že se zaměřujete právě na služby či produkty pro podnikatele?

Umíme pojistit živnostníky, malé a střední podnikatele, stejně tak velké průmyslové podniky nebo celá města a obce. Ovšem v žádném případě nejsme pojišťovnou pouze pro podnikatele. Nabízíme celý sortiment pojistných produktů a služeb také pro širokou veřejnost.

Jak velkou část vašeho byznysu představuje podnikatelské pojištění?

Je to velmi významný segment. Na celkovém předpisu pojišťovny se podílí více než dvacet procenty. Co je ale pro nás podstatnější, je fakt, že v oblasti pojištění podnikatelů posledních deset let zaznamenáváme trvalý růst. Objem tržeb za loňský rok překročil hranici 2,5 miliardy korun.

Kam vás tyto výsledky na trhu s pojištěním řadí?

Díky našim výsledkům v podnikatelských pojištěních jsme aktuálně čtvrtou největší neživotní pojišťovnou na trhu. A naše služby oceňuje i odborná veřejnost. Pravidelně bodujeme v anketě Pojišťovna roku pořádané pojišťovacími makléři a naposledy jsme vyhráli právě v hlavní kategorii Pojištění průmyslu a podnikatelů.

O jaké pojištění je v podnikatelské sféře největší zájem?

Většina podnikatelů pochopila, že bez pojištění majetku na živél a odcizení se

neobejdou – mimo jiné i proto, že banky, u kterých mají úvěry, je k tomu zavazují. Ve spojení se současným růstem ekonomiky v poslední době evidujeme výrazně větší zájem o strojní pojištění a o pojištění přerušení provozu. Stoupá i zájem o pojištění odpovědnosti a navyšování limitů

Majetkové pojištění nahradí poškozený majetek, náklady – fixní i ty na obnovení provozu – pokryje pojištění přerušení provozu.

plnění. Pojišťujeme subjekty napříč všemi obory, od výroby přes transport a logistiku až po služby.

Jaké pojištění by podle vás podnikatelé měli mít vždy?

Základem je v každém případě kvalitní pojištění majetku a odpovědnosti za způsobenou újmu, a to jak pro velké firmy, tak pro malé a střední podnikatele a živnostníky. Zdůraznil bych i mnohdy podceňované pojištění přerušení provozu.

Proč je toto pojištění důležité?

Majetkové pojištění nahradí poškozený nebo zničený majetek, ale neřeší důsledky toho, že po kratší či delší dobu nepoběží provoz. Jenže podnikatel i po tuto dobu musí hradit fixní náklady, jako je pronájem, poplatky za energie, sociální pojištění zaměstnancům či zálohy na daně, a navíc ještě náklady související s co nejrychlejším obnovením provozu

a zároveň přichází o běžně dosahovaný zisk. Pokud podnikatel nemá sjednáno pojištění přerušení provozu, firma takové výdaje nemusí unést, dostává se do menších či větších problémů a mnohdy svou činnost musí ukončit.

Můžete uvést nějaký příklad?

Jistě, a nemusíme pro něj ani chodit daleko. V době povodní řada firem musela dočasně zastavit výrobu, k obnovení provozu však vzhledem k závažnosti následků škod došlo většinou až po delší době. Pro nejednoho podnikatele to bylo likvidační.

Vraťme se k pojištění majetku. Jaké škody v rámci podnikání umí krýt?

Riziko živelních událostí, včetně pojištění odcizení a vandalizmu, strojní a elektronická nebezpečí, pojištění přepravy a podobně. Stále častěji se sjednává i krytí proti všem rizikům, tzv. all-risk, které zahrnuje všechna běžná rizika.

A co všechno lze v rámci pojištění majetku pojistit?

Pojištění se sjednává typicky pro nemovitosti, věci movité, zásoby a další položky, jako jsou třeba peníze, cennosti a ceniny. Individuálně je možné pojistit i méně běžné předměty jako vybraná umělecká díla, drony, modely či prototypy. Umíme pojistit i to, že se naplánovaná kulturní nebo sportovní akce neuskuteční, třeba kvůli nepřízní počasí. Máme zkušenosti také s pojištěním filmových produkcí a dalšími speciálními riziky.

Jsou takové pojistky univerzální, nebo se liší třeba podle oborů?

Naše pojišťovna – stejně jako většina ostatních – nabízí podnikatelům pojištění ve formě balíčků. Jsou sestaveny z několika druhů pojištění tak, aby kryly co nejvíce případných rizik s ohledem na typ podnikatelské činnosti. Pro živnostníky a ty nejmenší podnikatele nabídka zahrnuje produkty, které obsahují pojištění na základní rizika – tedy živelní pojištění, včetně přírodních katastrof, pojištění na škody způsobené odcizením nebo vandalismem, ale i na strojní či elektronická rizika a odpovědnost za újmu. To vše v balíčkovém produktu Podnikatel Plus. Pro střední a malé podnikatele máme produkt Komplex. Ten kryje majetek v hodnotě až 100 milionů korun a nabízí daleko širší krytí rizik. Pokud chtějí podnikatelé individuální krytí rizik, rádi jim nabídneme specifickou pojistnou smlouvu.

Říkáte „pojištění podle typu činnosti“. Jenže i tak je bezpochyby do určité míry hodně individuální. Jak ho nastavit správně?

Podnikatel by měl vycházet ze svých zkušeností a znalostí v oboru, zvážit všechna rizika, která jeho podnikání přináší, a soustředit se především na co nejširší krytí rizik u majetku klíčového pro jeho hlavní činnost. Se zmapováním konkrétních rizik může podnikatel pomoci také profesionální riskmanagement pojišťovny nebo pojišťovacího makléře. Podnikatel by se měl ve spolupráci s nimi ujistit, že navržený program kompletně pokrývá reálné hrozby, a určitě bych nedoporučil bezdůvodně zužovat rozsah. Pokud si podnikatel majetek pojistí na nižší hodnotu, než ve skutečnosti má, sice zaplatí nižší pojistné, ale pojišťovna mu v případě pojistné události

může ve stejném poměru krátit pojistné plnění.

Na jak dlouho se pojistné smlouvy uzavírají?

Smlouvy jsou zpravidla uzavírány na jeden rok s tzv. automatickou prolongací. Pokud tedy ani jedna ze smluvních stran nepodaří výpověď smlouvy v době 6 týdnů před tzv. výročím, smlouva se automaticky o rok prodlouží. Myslím, že není třeba zdůrazňovat, že při všech větších změnách v majetkových poměrech firmy nebo při změně podnikatelské činnosti je nutné smlouvu aktualizovat. Jakkoli kvalitní totiž může být sjednané pojištění, nemůžeme například hradit škodu z podnikatelské činnosti, na kterou podnikatel nemá příslušné povolení od živnostenského úřadu. I takové případy, kdy podnikatel toto opomene, se stávají.

V podnikání ale může udělat nějakou chybu, která způsobí škodu, i sám podnikatel...

Přesně tak. A přestože je v platnosti již téměř dva roky nový občanský zákoník a výše odškodnění jsou výrazně vyšší než dříve, oblast týkající se odpovědnosti stále mnoho podnikatelů podceňuje. Přitom právě pojištění odpovědnosti za něj kryje škody, které může způsobit svou činností, třeba když v restauraci naservírují závadné jídlo nebo pedikérka nešťastně někoho říz-

I pro ty nejmenší firmy doporučujeme u pojištění odpovědnosti limit minimálně ve výši 10 milionů.

ne skalpelem. Připojistit lze i finanční újmy a újmy na věcech převzatých – doporučil bych to každému, kdo přijímá věci, třeba do opravy, za které také nese odpovědnost.

U mnoha profesí pak vyplývá povinnost sjednat pojištění odpovědnosti přímo ze zákona. Neobejde se bez něj například advokát, účetní, notář, daňový poradce, insolvenční správce či poskytovatel zdravotní a sociální péče. Pojistit lze i odpovědnost manažerů a statutárních orgánů firem, což je zatím u nás rozšířené hlavně u firem s centrálou v zahraničí.

Zmínil jste, že vyplácená odškodnění jsou dnes výrazně vyšší než dříve. Jaké limity byste tedy doporučil sjednávat?

Z našich statistik jednoznačně vyplývá, že průměrná i maximální výše odškodnění strmě stoupá, a to u nejen škod na majetku, ale především u újmy na zdraví. V tomto ohledu je dobré zmínit, že mnoho klientů tyto skutečnosti podceňuje a sjednávají si pojistky na limity v rozmezí 1 až 5 milionů korun, což je však podle dostupných údajů nedostatečné. I pro ty nejmenší firmy doporučujeme limit minimálně ve výši 10 milionů, v závislosti na vykonávané činnosti to může být i mnohonásobně více. Větší firmy a korporace se dnes již běžně pojišťují na limity přesahující 100 milionů korun.

Je samozřejmostí, že řada společností a firem potřebuje k zajištění své činnosti automobily...

Ke krytí rizik souvisejících s provozováním vozového parku je určeno flotilové pojištění. V této oblasti pojištění patříme mezi nejúspěšnější pojišťovny na českém trhu a můžeme o sobě bez nadsázky prohlásit, že jsme na ně skutečným specialistou. Flotilovým pojištěním lze sjednat výhodné povinné ručení a havarijní pojištění. Dokážeme klientům vyjít vstříc také celou řadou doplňkových pojištění, např. připojištění čelního skla,

ČESKÁ PODNIKATELSKÁ POJIŠŤOVNA

- S více než 1,1 milionu pojištěných vozidel je trojkou na trhu povinného ručení v ČR a čtvrtou největší neživotní pojišťovnou. ČPP spravuje více než 1,6 milionu pojistných smluv a pečuje o 1 milion klientů.
- Celkové předepsané pojistné se zvýšilo za rok 2015 o 6,2 % a dosáhlo objemu 8,2 mld. Kč.
- ČPP je součástí jedné z největších evropských pojišťovacích skupin, Vienna Insurance Group.



Jaroslav Besperát (45)

- Je předsedou představenstva a generálním ředitelem České podnikatelské pojišťovny.
- V pojišťovnictví se pohybuje již 20 let. Začínal kdysi v Živnostenské pojišťovně, sedm let působil také v IPB Pojišťovně.
- V roce 2002 nastoupil do České podnikatelské pojišťovny do funkce obchodního ředitele, později se stal vrchním ředitelem a nakonec náměstkem generálního ředitele. Předsedou představenstva a generálním ředitelem byl jmenován v březnu 2010.
- V soutěži Fincentrum Banka roku získal titul Pojišťovák roku a je také držitelem titulu Manažer roku v odvětví Bankovníctví, pojišťovnictví a poradenství.

zavazadel, úrazu. Doporučil bych ho každému podnikateli nebo společnosti s větším vozovým parkem. Souhrnné pojištění vozidel totiž pokrývá lépe potřeby velkých klientů a samozřejmostí jsou i nemalé výhody, které lze uzavřením flotilového pojištění získat. O klienta navíc pečuje vždy jeho osobní specialista. Individuální přístup uplatňujeme i při vyřizování pojistných událostí, takže můžeme klientům zaručit rychlé a korektní vyřízení. ■

Dana Jakešová, foto: archiv ČPP



NOVÉ SEKCE PŘI HKP

Představenstvo Hospodářské komory hl. m. Prahy na svém únorovém zasedání rozhodlo o vzniku nových Sekcí při HKP. Představenstvo učinilo změny na pozicích předsedů, některé sekce byly sloučeny a přejmenovány. Nyní tedy při HKP pracuje dvanáct odborných sekcí.

AKTUÁLNÍ SEZNAM ODBORNÝCH SEKCI PŘI HOSPODÁŘSKÉ KOMOŘE HL. M. PRAHY A JEJICH PŘEDSEDŮ:

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • DOPRAVNÍ SEKCE
předseda: Jan Šurovský | <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE STAVEBNICTVÍ
A ÚZEMNÍHO ROZVOJE
předseda: Vilém Tvrdlík | <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE VZTAHU SPORTU
A PODNIKÁNÍ
předseda: Miloslav Lidinský |
| <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ,
VĚDY A VÝZKUMU
předseda: Josef Piták | <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE EVROPSKÉ UNIE
předseda: Roman Pommer | <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE ZAHRANIČÍ
předseda: Martin Dvořák |
| <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE ZDRAVOTNÍ A SOCIÁLNÍ
předseda: Martin Stolín | <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE MALÉHO A STŘEDNÍHO
PODNIKÁNÍ A ŽIVNOSTENSKÁ
předseda: Pavel Finger | <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE VZDĚLÁVÁNÍ
A ZAMĚSTNANOSTI
předseda: Pavel Hadinec |
| <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE PRO OBCHOD,
CESTOVNÍ RUCH A SLUŽBY
předseda: Pavel Dvořák | <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE PRO REGULACI LOTERIÍ
A JINÝCH PODOBNÝCH HER
předseda: Stanislav Brunclík | <ul style="list-style-type: none"> • SEKCE IT A TELEKOMUNIKACÍ
předseda: Josef Ladra |

PRAŽSKÁ KOMORA PŘEDSTAVUJE NOVÉ ČLENY

Řady členů Hospodářské komory hl. m. Prahy se opět rozrostly, například také o PM Group CZ, mezinárodní společnost, která působí v 30 zemích světa a která poskytuje profesionální služby v oblasti řízení staveb, architektonických i projekčních služeb a technického poradenství.

Administrace insolvenčí	
CITY TOWER, v.o.s.	IČ: 29414873
AV INSTITUT s.r.o.	IČ: 24750883
BREMA, spol. s r.o.	IČ: 44264321
DIAGOGE s.r.o.	IČ: 28502922
Gating Services, a.s.	IČ: 28999894
GLOBDATA a.s.	IČ: 25098900
Jan Vokřínek	IČ: 76495710
JANUS Elektro, spol. s r.o.	IČ: 24165271
Koudela David	IČ: 45741093

Monika Koudelová	IČ: 69532095
Michaela Hurová	IČ: 48323446
O2 IT Services s.r.o.	IČ: 02819678
Ondřej Kubásek	IČ: 711667
Pavel Žatečka	IČ: 15122433
PM GROUP CZ, s.r.o.	IČ: 24729884
REJHOLCOVA spol. s r.o.	IČ: 62415336
VALEO AUTOKLIMATIZACE, k.s.	IČ: 49823001
4 Partners s.r.o.	IČ: 28256387

Shromáždění delegátů HKP se bude konat 29. dubna 2016. Členské firmy budou o přesném času a místě konání včas informovány v pozvánce.



**HOSPODÁŘSKÁ
KOMORA HLAVNÍHO
MĚSTA PRAHY**

- ✪ vzdělávání podnikatelů i jejich zaměstnanců
- ✪ podpora podnikání
- ✪ ekonomické hodnocení firem - Rating MSP
- ✪ podpora cestovního ruchu - Praha technická
- ✪ podpora učňovského školství
- ✪ zahraniční vztahy
- ✪ fondy EU
- ✪ podpora exportu

HOSPODÁŘSTVÍ

KONKURENCESCHOPNOST

PODNIKÁNÍ

ABSOLVENTI SE SLUCHOVÝM HANDICAPEM NA TRHU PRÁCE

Zdravotní a sociální sekce se společně s vedením Hospodářské komory hlavního města Prahy rozhodly podpořit možnost spolupráce s Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy České republiky a připravit projekt s cílem zapojit do otevřeného trhu práce absolventy škol pro zdravotně handicapované.

Prvním konkrétním krokem je zahájení spolupráce se střední školou pro sluchově postižené v Holečkově ulici v Praze. HKP si dala za cíl představit svým členům, zaměstnavatelům, absolventy maturitních a učebních oborů a ukázat jim, že se jedná o velmi kvalitně připravené studenty v různých oborech. Na druhé straně si HKP klade za cíl edukovat absolventy tak, aby byli připraveni se efektivně ucházet o pracovní místa u zaměstnavatelů na otevřeném trhu práce. HKP chce napomáhat při komunikaci mezi absolventy a zaměstnavateli při zaměstnávání osob se zdravotním postižením.

Položíme-li si otázku, jaké jsou možnosti v uplatnění na trhu práce u absolventů se sluchovým postižením, jaký je zájem ze strany zaměstnavatelů, odpověď je, že tyto možnosti se příliš neliší oproti absolventům z běžné intaktní společnosti. Samozřejmě že sluchový handicap je při přijímání určitou bariérou a zaměstnavatelé mají pochopitelnou obavu, jak budou s takovým zaměstnancem komunikovat, jak mu budou přidělovat práci, jak vůbec budou společně řešit pracovní záležitosti.

Schopnost čelit těmto problémům a jejich řešení ve velké míře spočívá již při vzdělávání sluchově postižených. Vzdělávací instituce má velké možnosti připravit

Desatero pro komunikace s člověkem se sluchovým postižením

- 1. Před rozhovorem s člověkem se sluchovým postižením navážeme zrakový kontakt.** Pokud se na nás nedívá, můžeme jej upozornit lehkým dotykem na rameno, paži nebo předloktí, že s ním chceme hovořit. Zrakový kontakt udržujeme po celou dobu rozhovoru.
- 2. Každého člověka se sluchovým postižením se zeptáme, zda chce mluvit, odezírát, psát, nebo používat znakový jazyk, popř. tlumočnicka.**
- 3. Odezírání bez pomoci sluchu není stoprocentně spolehlivá metoda vnímání mluvené řeči, dochází při ní často k omylům.** Odezírající osobě předem sdělíme téma hovoru. Mluvíme obrácení čelem k ní. Dbáme na zřetelnou výslovnost a mluvíme volnějším tempem. Zdůrazňujeme klíčová slova.
- 4. Známe-li základy znakového jazyka či prstové abecedy, měli bychom je používat.**
- 5. Při hovoru s nedoslýchavým člověkem nezvyšujeme hlas a nekřičíme.** Zajistíme vhodné poslechové podmínky bez okolního hluku.
- 6. Doprovází-li člověka se sluchovým postižením tlumočnicka či jiná osoba, vždy oslovujeme přímo člověka, se kterým jednáme, nikoliv jeho doprovod.**
- 7. Člověku se sluchovým postižením předem vysvětlíme, jaká budou hlavní témata sdělení, popř. jakou spolupráci od něj budeme potřebovat.**
- 8. Důležité dotazy raději opakujeme a neváháme ani použít písemnou formu.**
- 9. Občas požádáme, aby nám člověk se sluchovým postižením svými slovy sdělil, co nám rozuměl.** Nikdy se neptáme, zda nám rozuměl, je to zavádějící otázka, která ho nutí odpovědět kladně, a zároveň se ptáme zásadně vždy po každém důležitém sdělení.
- 10. Při neúspěšné komunikaci máme na paměti, že jde o důsledek sluchového postižení.** Proto k takovému člověku přistupujeme se stejným respektem a ohledem na důstojnost jako k člověku bez postižení. Neprojevujeme netrpělivost, neomezujeme komunikaci, ale snažíme se najít cesty, jak se vzájemně lépe dorozumívat.

žáky na trh práce. Jak po stránce odbornosti, tak po stránce socializace do intaktní společnosti.

SŠ, ZŠ a MŠ pro sluchově postižené v Holečkově ulici těmto nástrahám chce předcházet již v době, kdy se žáci v průběhu studia připravují na povolání ve zvoleném studijním nebo učebním oboru.

Samozřejmě že volba učebních a studijních oborů pro sluchově postižené je z určitého hlediska omezená. Toto hledisko je především zdravotní. Vzdělávací instituce mohou volit takové obory vzdělání, které budou moci jednou vykonávat plnohodnotně lidé se sluchovým handicapem a jejich postižení nebude zasaženo. Škola sleduje požadavky trhu práce a snaží se těmto požadavkům přiblížit. Zařazuje nové učební a studijní obory, které by mohli vykonávat také sluchově postižení. Volbu těchto oborů konzultuje škola s Úřadem práce, zdravotníky, sociálními partnery, svazy a nyní také s odborníky na zaměstnávání na otevřeném trhu práce ze společnosti AV Institut, s. r. o., kteří pomáhají sluchově postiženým.

SŠ, ZŠ a MŠ pro sluchově postižené v Holečkově ulici má ve vzdělávacím programu celkem 15 vzdělávacích oborů, které jsou určeny nejen pro sluchově postižené, ale i pro kombinované vady a pro žáky s mentálním postižením. Rozděleny jsou na obory s úplným středoškolským vzděláním na SOŠ, zaměřené na hotelnictví a cestovní ruch, a na SOU. Zde mají možnost sluchově postižení žáci výběru ze 7 učebních oborů, ukončených závěrečnou zkouškou. Po zdárném vykonání závěrečné zkoušky mají absolventi možnost pokračovat na nástavbovém studiu, které se váže k ukončenému učebnímu oboru. Jedná se o nástavbový obor podnikání nebo pro gastroobory kuchař, cukrář a pekař je určen nástavbový obor gastronomie. Tito absolventi mají výuční list i maturitní vysvědčení, a mají tak větší uplatnění

na trhu práce. Škola žákům poskytuje možnosti dalšího vzdělání v průběhu studia jako např. kurz autoškoly, svářečský kurz, barmanský kurz apod.

Není nic lepšího, než když ze školy odejde absolvent, který má výuční list na strojního mechanika, k tomu řidičský průkaz skupiny B, svářečský průkaz a následně maturitní vysvědčení z nástavbového studia, které je zaměřeno na podnikání. Podobné možnosti mají žáci i v jiných oborech.

Další obory, kterými škola disponuje, jsou určeny žákům s těžkým kombinovaným postižením. Jedná se například o sluchové, mentální a zrakové postižení. Zde škola nabízí celkem 5 učebních oborů zakončených závěrečnou zkouškou.

Velkým přínosem pro absolventy je zavedení odborné praxe přímo v provozech na pracovištích. Škola má uzavřeny smlouvy s provozovny, kde žáci od 2. ročníku vykonávají praxi. V průběhu praxe pracují mezi slyšícími, v kolektivu a naučí se přizpůsobit určitému tempu a zcela jiným pracovním podmínkám, na které ve školním prostředí (ve školních cvičných dílnách) nebyli zvyklí.

Tyto poznatky – i když žákům v provozech nejsou příjemné – jsou velkým přínosem. Po nástupu na trh práce je totiž nic nezaskočí, snadněji se zapojí do pracovního procesu. S provozovny vždy uzavíráme smlouvu, kde jsou uvedeny jasné podmínky, jak ze strany školy, tak i provozovny od-

Mgr. Martin Stolin, Ph.D.

- Předseda Zdravotní a sociální sekce.
- Od roku 2012 rozhodce Rozhodčího soudu v Praze.



- Ve své podnikatelské činnosti se věnuje zprostředkování zaměstnání pro osoby se zdravotním postižením na otevřeném trhu práce.
- Je provozovatelem portálu www.praceozp.cz.

borné praxe. Je stanoven také instruktor, který se žákům věnuje, aby se snadněji domluvili. K tomu má škola vypracované desatero, jak komunikovat se sluchově postiženým žákem, což může pomoci nastartovat vztah a přístup zaměstnavatelů ke sluchově postiženým. I zde škola vyvíjí co nejlepší přípravu žáků pro uplatnění na trhu práce.

Ve spolupráci s HKP vidíme pro sluchově postižené absolventy velký přínos. Především v tom, že prostřednictvím této instituce můžeme seznámit případné zaměstnavatele se vzděláváním a přípravou handicapovaných na zaměstnání na otevřeném trhu práce. Dále vidím v této spolupráci šanci při možnosti začlenění na trh práce sluchově postižených absolventů, kteří nebudou muset být příjemci sociálních dávek, ale stanou se přínosnými zaměstnanci, někteří se zapojí do podnikatelské sféry. Následně se tak bude zvyšovat důvěra zaměstnavatelů k zaměstnávání takto postižených osob. ■

Bc. Jitka Králová, MBA

O AUTORCE: Bc. Jitka Králová, MBA

Zástupkyně ředitele SŠ, ZŠ a MŠ pro sluchově postižené, Holečkova 4, Praha 5. Ve škole působí již 32 let. Výrazně se podílí na rozvoji učebních a studijních oborů. 21 let působí ve funkci zástupkyně ředitele a má v kompetenci střední školu. Na střední škole začala s rozvojem odborné praxe žáků na provozovnách. Výrazně se podílí na projektech z ESF, spolupracuje s NUV na přípravě nové koncepce státních závěrečných zkoušek pro sluchově postižené. Ve škole má na starosti také maturitní zkoušky, učí na SOŠ hotelnictví cestovní ruch a ekonomické předměty.

FENOMÉN SOCIÁLNÍCH SÍTÍ V PERSONALISTICE

Internet, zejména pak sociální sítě typu Facebook a LinkedIn, lze podle názoru marketingové ředitelky Ameba.eu Johany Maškové dobře využívat i v oblasti lidských zdrojů.

V čem spočívá fenomén sociálních sítí v dnešní personalistice?

Ve světě i v personalistice se toho za posledních dvacet let změnilo více než za minulé století. Důvodem je neustálý rozmach technologií, především internetu, a nových možností komunikace. Díky rozvoji mobilních zařízení – tabletů, smartphonů a phabletů – jsou lidé stále více on-line. V personalistice, ve které je stěžejní práce s lidmi, je komunikace nejdůležitějším momentem a nové technologie umožňují další způsoby, jak komunikovat, ale i vyhledávat potenciální zaměstnance. Internet zde může sloužit jako nekonečná databáze kontaktů a informací, ovšem s bezpečnostními a dalšími riziky. Musíme si dávat pozor na všechny informace, které posíláme, zveřejňujeme, ale i na informace, které z internetu přebíráme.

Myslíte si, že se změnili i lidé?

Lidé, kteří jsou dnes ekonomicky aktivní, dostali své sociologické pojmenování – generace Y. Jsou to lidé narození po roce 1975. Požadují vyšší životní úroveň, jsou ochotni intenzivně pracovat, ale nechťejí se vzdávat osobního života. Proto se snaží logicky využít možnosti, které jim moderní doba nabízí. Sociální sítě a internet jsou



Mgr. Johana Mašková, MBA

- Ředitelka marketingu portálu Ameba.eu od roku 2015, ve společnosti CRI consulting, provozovatele portálu, pracuje od roku 2014.
- Vystudovala na Fakultě humanitních studií Karlovy univerzity a dále absolvovala praktický studijní program MBA PR a marketing.
- Zaměřuje se na stále se více rozvíjející fenomén sociálních sítí. V oblasti pracovní problematiky se angažuje v rozvíjejícím se oboru HR marketing.

johana.maskova@ameba.eu,
foto: archiv Ameby

jednou z nich. Lidé generace Y jsou velice komunikativní, využívají k tomu internet a sociální sítě, kde tráví dlouhou dobu. Vyjadřují často své emoce více on-line než „naživo“. Rádi vytvářejí virtuální komunity, ve kterých se dělí o své zkušenosti z dané oblasti. Jsou to lidé, kteří si vybírají hotel podle toho, zda má připojení k wi-fi. Tohoto fenoménu se právě snažíme na našem pracovním portálu Ameba využít.

Prozradte nám, proč se váš pracovní portál jmenuje Ameba, co to znamená?

Ameba znamená v biologii měňavka. Je to takový živočich, který se pohybuje pomocí panožek. Při pohybu dokáže měnit svůj tvar. Vysunuje panožky a za nimi přitahuje celé své tělo. Když tento název přeneseme do ekonomiky, znamená to, že firma má jedno pevné řídicí tělo-jádro. K němu jsou dle potřeb a projektů připojeny jakési „panožky“, nebo rovnou další ameby. Ty pak řeší jednotlivé úkoly nebo celé projekty. V praxi naší společnosti to například znamená, že využíváme často homeoffice nebo externisty a brigádníky.

Ameba je tedy klasický inzertní pracovní portál?

Není. Snažíme se využít potenciálu sociálních sítí, a proto hledáme uchazeče

o práci novými cestami, které nám poskytuje internet. Sociální sítě jsou nejvíce se rozvíjejícím prostředkem nových médií. Je to logické, síťování je lidem vlastní a přirozené. Člověk je společenský tvor a potřebuje patřit do své společnosti a ke svým skupinám. Ještě než existovaly sociální sítě na internetu, lidé se sdružovali v komunitách či názorových skupinách, hlásili se k různým směrům a stylům. Seskupování fungovalo jak fyzicky na sjezdech, demonstracích, koncertech a dalších akcích, tak i formálně stylem oblékání, účesu, mluvy atd. Díky internetu se mohlo vyjadřování názorů nově přesunout do virtuálního světa, kde stejné úlohy hrají interaktivní nástroje. Psaní textů, vystavování fotek,

sdílení videí. Velice oblíbené jsou různé diskuse.

Jsou i nějaké nevýhody sociálních sítí?

Sociálních sítí přibývá a jejich nevýhodou je, že je jich již mnoho a nemusejí být zcela přehledné. Aby s nimi mohl personalista dobře pracovat, musel by většinu svého času věnovat právě jejich procházení a analyzování, vystavování inzerátů atd. Tuto práci na portálu Ameba.eu za personalisty přebíráme a pomáháme jim hledat vhodné a aktivní uchazeče.

Jakou vidíte budoucnost v sociálních sítích?

Přes všechna rizika jsou sociální sítě stále více rozšířené a lze je tak využít

v interní a externí komunikaci společností a firem. Stávající zaměstnanci komunikují o své firmě a značce a dělají tak reklamu před zákazníky nebo budoucími zaměstnanci. Toto je samozřejmě ideální příklad. V horším případě se může stát, a také se to stává, že si zaměstnanci stěžují na situaci v práci či na své nadřízené, popřípadě na management firmy. Pro tyto případy je vždy lepší mít předem vypracovaný plán krizové komunikace nebo správu sociálních sítí svěřit odborníkům. ■

Jak využít sociální síť Facebook a LinkedIn v personalistice? Ameba.eu vám pomůže se službou Targeting, více na www.ameba.eu.

SHAFT

STAVBY PRAHA S.R.O.



BYTOVÁ A REZIDENČNÍ VÝSTAVBA



ŠKOLY



VEŠKERÉ STAVEBNÍ PRÁCE HSV, PSV



STAVBY RODINNÝCH A BYTOVÝCH DOMŮ NA KLÍČ



LOGISTICKÉ HALY



NEMOCNICE



KOMPLEXNÍ REVITALIZACE BYTOVÝCH DOMŮ



KOMPLETNÍ ROZVODY ZDRAVOINSTALACE



NECHTE SI POSTAVIT DŮM OD NÁS!

Stavíme domy přesně dle vašich představ.



+420 603 514 064
+420 736 752 552
+420 732 961 101

5.května 1109/63, PRAHA 4 - NUSLE
INFO@SHAFTSTAVBYPRAHA.CZ

www.shaft.cz

Celostrana

Kč 12.000,-



210 x 297 mm
+ 3 mm spadávka

½ strany

Kč 7.000,-



188 x 130 mm

1/4 strana

Kč 4.200,-



210 x 297 mm
+ 3 mm spadávka

2. Strana obálky

Kč 17.500,-



210 x 297 mm
+ 3 mm spadávka

Ceny jsou uvedeny bez DPH 21%

sleva pro členy HKP 15%

NOVINKY V LEGISLATIVĚ

Normy, které mají vliv na podnikání, neustále prochází změnami. Přinášíme proto přehled těch důležitých.

■ Zaměstnavatelé

Minimální mzda

Nařízení vlády č. 233/2015 Sb., kterým došlo ke změně nařízení vlády č. 567/2006 Sb., o minimální mzdě. „S účinností od 1. ledna 2016 se tak zvýšila jak základní sazba minimální mzdy, tak i sazba minimální mzdy pro zaměstnance s invalidním důchodem (při jejich omezeném pracovním uplatnění),“ upozorňuje advokátka Barbora Israeljan Mokrošová.

Základní sazba minimální mzdy pro stanovenou týdenní pracovní dobu 40 hodin činí **9 900 Kč za měsíc nebo 58,70 Kč za hodinu. Sazba minimální mzdy** pro stanovenou týdenní pracovní dobu 40 hodin u **zaměstnance, který je požívatelem invalidního důchodu, činí 9 300 Kč za měsíc nebo 55,10 Kč za hodinu.**

■ Novela zákona o státních svátcích

Zákon č. 359/2015 Sb., kterým došlo ke změně zákona č. 245/2000 Sb., o státních svátcích. Účinnost od 21. 12. 2015. Mezi státní svátky přibyl Velký pátek. Zařazen byl z důvodu významu Velikonoc pro křesťanskou kulturu na našem území a také proto, aby bylo rodinám umožněno strávit více času pohromadě. V současnosti tak máme 13 dnů pracovního klidu.

■ Obchodní korporace

Zákon o obchodních korporacích, který platí od 1. 1. 2014, přinesl řadu nejasností. Občanskoprávní a obchodní kolegium zaujalo dne 13. ledna 2016 stanovisko k zákonu o obchodních korporacích, neboť ani soudy nebyly při svém rozhodování jednotné.

„Nejvyšší soud mimo jiné dovedl, že usnesení valné hromady společnosti s ručením omezeným o souhlasu s převodem podílu na osobu, která není společníkem, není usnesením, v jehož důsledku se mění společenská smlouva, a nejde tudíž ani o rozhodnutí, které se obligatorně osvědčuje veřejnou listinou, tedy notářským zápisem,“ říká Barbora Israeljan Mokrošová. Totéž platí pro převod podílu na jiného společníka nebo zastavení podílu.

■ Energetický audit

„I když od účinnosti novely zákona o hospodaření energií uplynulo více jak půl roku, hodně podnikatelů neví, že mají povinnost zpracovat energetický audit, a to dle přechodných ustanovení zákona č. 103/2015 Sb. nejpozději do 5. prosince 2015, pokud podnikatel nemá platný energetický audit, který byl zpracován v období 3 let přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona, tj. před 1. červencem 2015,“ upozorňuje advokátka.

■ Zpracování energetického auditu je podle zákona č. 406/2000 Sb. povinné pro:

- 1) fyzické a právnické osoby,** které žádají o státní dotaci v rámci Státního programu úspor energií, pokud instalovaný výkon energetického zdroje přesahuje 200 kW;
- 2) organizační složky státu, krajů, obcí nebo příspěvkových organizací s celkovou roční spotřebou energie** (tj. spotřeba energie všech odběrných míst provozovaných pod jedním IČ) vyšší než 1 500 GJ;
- 3) právnické a fyzické osoby (bytová družstva, sdružení vlastníků, soukromí vlastníci, soubor bytových domů) s celkovou roční spotřebou energie** (tj. potřeba energie všech odběrných míst provozovaných pod jedním IČ) vyšší než 35 000 GJ.

Od 1. července 2015 je v účinnosti novela zákona o hospodaření energií. Podle § 9 nastává velkým podnikům (podniky, které nejsou malými a středními, tj. ty, které zaměstnávají méně než 250 osob a jejichž roční obrát je menší než 50 mil. eur a/ nebo jejich celková roční rozvaha je menší než 43 mil. eur) nově opakovaná povinnost zpracovávat každé 4 roky energetický audit. Povinnost nemají ty velké podniky, které mají zavedený Systém hospodaření energií (ČSN 50001), Systém environmentálního řízení (ČSN 140001), který zahrnuje energetický audit. ■ Dana Jakešová

Čtvrtletník hkp je již řadu let jedním z hlavních informačních kanálů Hospodářské komory hl.m. Prahy. Svým čtenářům poskytuje informace o dění na Komoře, o službách, které HKP poskytuje nejen svým členům, ale všem podnikatelům v zemi. Informuje o hospodářství, ekonomických vztazích a právních předpisech týkajících se podnikání.

Adresná distribuce:
všem členům HKP
jednotlivým kancelářím Hospodářské komory
81 senátorům
200 poslancům
primátorovi Prahy
členům Rady hl.m. Prahy
členům Zastupitelstva hl.m. Prahy
starostům MČ Praha
návštěvníkům HKP v rámci akcí, seminářů a školení
pořádaných v prostorách Komory

Zvláštní plochy:
Titulní strana + 4-stránkový hlavní
rozhovor čísla. Cenu sdělujeme na
vyžádání.

Základní údaje:
Náklad: 5000 ks
Periodicita: čtvrtletník

KONTAKT:
Andrea Kábelová
PR oddělení
e-mail: kabelova@hkp.cz
tel.: +420 739 310 622

JAK ZVLÁDNOUT PRÁCI V PRACOVNÍ DOBĚ

aneb
kde se nám
ztrácí
drahocenné
minuty

Máte pocit, že věčně „nestíháte“. Pořád jste v jednom kole, a přesto musíte často zůstat v práci přesčas nebo ji dodělat večer doma. Je to ale opravdu nutné? I když se to nezdá, hodně času nám seberou i zdánlivé maličkosti. Ukážeme vám, kde ztracené minuty hledat.



Foto: Shutterstock

Začneme třeba odpočinkem. Ano, ten si samozřejmě dopřejte, je to nutné. Jde ovšem o to, jak taková přestávka proběhne. Stačí totiž třeba jen pětiminutová. Jděte na chvíli pryč od pracovního stolu, protáhněte se, zajděte si třeba udělat kávu. „Důležité ale je neproměnit uvaření kávy na ‚kávičku‘

s kolegou či kolegyní, která má neodbytnou potřebu nás zainteresovat do svého problému, který právě řeší. Vás se to sice vůbec netýká, ale co kdybyste jí náhodou mohli nějak pomoci,“ říká Lenka Mrázová, která se zabývá koučinkem a mentoringem právě v oblasti zvyšování pracovní efektivity lidí.

Odpovězte si na otázku, zda opravdu chcete naslouchat, nebo se jedná jen o další konverzaci, které by více slušela opravdová kavárna, protože není až tak o práci, ale je o vztazích tam. Jinými slovy, je potřeba se naučit rozlišovat, co je pracovní hovor a co je pouhé „vykecávání“. Něco jiného je samozřejmě případ, kdy má někdo opravdové trable a rozhovor s vámi mu hodně pomůže. To však bývá jen jednou za čas.

Jak vést pracovní rozhovor

Čas neztrácejte zbytečně ani při pracovních rozhovorech. Dobře si promyslete nejen plánované jednání více lidí, ale i obyčejný pracovní rozhovor s jedním kolegou. Ujasněte si předem, kam míříte, co si chcete s druhým člověkem ověřit, na čem se chcete dohodnout, jaké vysvětlení od něho potřebujete.

„Když máme tohle jasné předem, vedeme rozhovor tak, abychom se dobrali k touženému výsledku, a snáze odoláme úhybným cestám a odbočkám v rozhovoru z druhé strany,“ vysvětluje Mrázová. Takový rozhovor je podle koučky velmi účelný, trvá kratší dobu a neunaví vás ani druhou stranu tolik, jako když musíte stále sledovat, kam vede ona odbočka v rozhovoru, zda je to užitečné, či nikoliv. Na konci

si pak lépe uděláte rekapitulaci. Odcházet s jasnými závěry je totiž velmi důležité. Pokud si přesně definujete, co má která strana přesně, dokdy a v jaké podobě udělat, můžete ušetřit další čas na obou stranách.

Přesné zadání práce je základ

Naprostou klíčovou je pak takové vysvětlení úkolu u delegování práce. „Jinak může velmi snadno dojít k tomu, že každá strana pochopí úkol jinak a dodá bezděčně nechtěný výsledek,“ varuje Mrázová. Pokud vás k tomu nadřizený sám nevyzve, měli byste to udělat aktivně sami. Že na to nemáte odvahu? Tak si promítněte ten vztek a naštvaní, že jste něco dělali zbytečně, kolik jste tím ztratili času, a příště si už vaše chápání určitě ověřte.

Důležité to je především na začátku spolupráce s někým novým. Právě tehdy může k nedorozuměním dojít nejčastěji.

„Například vám nový nadřizený řekne ‚Připravte mi poklady na prezentaci ke klientovi XY‘. Vy to pochopíte tak, že máte nastudovat podklady a připravit prezentaci v PowerPointu, protože tohle přesně chtěl bývalý šéf,“ popisuje na příkladu Lenka Mrázová. „Nový šéf však pod termínem ‚připravte mi podklady‘ rozumí jen přípravu relevantních čísel ke klientovi. Prezentaci si už vždy připravuje sám, protože chce mít kontrolu nad tím, co bude klientovi přesně říkat.“ Vy v takovém případě budete naštvaní, protože jste ztratili půl dne svého času práci, kterou vlastně nikdo nechtěl. A naštvaný bude i šéf, protože mu práci v podobě, kterou vyžadoval, dodáte se zpožděním.

Stručně, jasně, výstižně

Tato tři slova by se měla linout každou komunikací. Nejen tou ústní, ale i písemnou. Klíčová je jasnost sdělení. Stručností pak šetříte čas sobě i ostatním. Vy vyslovíte či napíšete méně slov, ostatní mají méně slov na čtení či naslouchání.

Kamenem úrazu u mnoha lidí je pak výstižnost. Neumíme se vyjadřovat pregnantně. „Není to o nabubřelých, technických či vědeckých slovech. Je to o vystižení podstaty řešeného problému lidskými slovy,“ popisuje koučka. „Mnohaslovným lidem proto často doporučuje přečíst si nějakou povídku od Michala Viewegha. Pak prý pochopí sílu jednoduchého, ale přitom výstižného vyjadřování.“

Neutíkejte pořád k e-mailům

Zmíněná tři pravidla platí i při psaní e-mailů. Ty, co musíte přečíst dvakrát, než vám dojde, co se od vás čeká, totiž také kradou drahocenné minuty. Vaše i toho, kdo vám ho poslal.

V e-mailu by proto mělo být přesně, jasně, stručně a výstižně sděleno, co od toho druhého potřebujete, dokdy je to třeba udělat a v jaké formě. Termín a co je třeba udělat nebo jiné nutné údaje klidně udělejte tučně či barevně. Pozdrav, oslovení, poděkování a závěrečné pozdravení je však nezbytnou součástí i velmi stručného e-mailu. I u těch stručných ovšem zvažte, zda je vůbec nutné je posílat. Nešlo by to vyřídit osobně či telefonem? Zejména kvůli vzájemnému porozumění by to mohlo být podle Lenky Mrázové často úspornější.

Čas vám také ušetří, pokud si pro vyřízení mailů stanovíte určitý řád. „Je totiž velmi snadné odskočit si od hlavní tvořivé či přesné práce k jednoduchému e-mailu a během pěti minut odpovědět. Jenže teď se už vaše mysl zaměstnala otázkou ze zprávy a není pro ni tak snadné se vrátit opět k hlavní práci. To stojí čas a energii,“ zdůrazňuje Mrázová. Drobné okamžiky poskládané během celého pracovního dne mohou vydat například na půl hodiny ztraceného času denně. Vynásobte si to dny a týdny.

Mnohem efektivnější je proto vyřizovat maily v dávkách, maximálně 3krát denně.



Ing. Lenka Mrázová

- 21 let ve špičkovém poradenském byznosu (z toho 15 let v PwC) řídila týmy lidí zabývající se poskytováním služeb klientům v oblasti daňového poradenství, účetnictví a auditu.
- 13 let působila ve správní a dozorčí radě Nadace VIA.
- V jádru jejího zájmu byl vždy člověk – kolega či klient – jeho potřeby, jeho rozvoj a komunikace se světem kolem.
- Nyní se věnuje koučinku, mentoringu, přednáškám a zvyšuje osobní a pracovní efektivitu lidí.
- Designuje a vede vlastní workshopy zejména v oblasti osobního rozvoje žen a lídrů.
- Přednáší na ČVUT.

Foto: archiv L. Mrázové

Ideálně před obědem či koncem pracovní doby, ať máte dobrou motivaci pro jejich rychlé vyřízení. Podle koučky se není dobré do operativních e-mailů pouštět hned po ránu. Ranní čerstvou hlavu si nechte na zásadní posunutí té hlavní práce.

Stejně tak se naučte vypnout zvuk na mobilu, když pracujete třeba na prezentaci, smlouvě či nabídce pro klienta. Hovory vyřídíte, až práci dokončíte. Někdy zjistíte, že za těch několik hodin se věc už vyřídila sama a vy najednou nemusíte nic řešit. U závažných věcí samozřejmě volající své přání zopakujte, a k vám se tak dostanou jen ty důležitější záležitosti. ■

Lenka Mrázová



ZDENĚK POHLREICH:

Vizionář, který má na srdci českou gastronomii

Úspěšný restauratér, který učí Čechy vařit z čerstvých surovin ve svých televizních show a pranýřuje restaurace, jež to dělají mizerně. Zároveň však dokáže ocenit, když někdo vaří poctivě a dělá svou práci s láskou, nadšením a pro lidi.

V ařil jste v Austrálii, v Nizozemsku, měl jste restauraci ve Švýcarsku. Liší se nějak chutě lidí z těchto zemí od těch našich?

Samozřejmě že se chutě liší, ale liší se i prezentace jídel a celkové vnímání restauračního businessu.

A jak se v těchto zemích liší podmínky pro podnikání v gastronomii?

Velice zásadně, Švýcarsko je podle mne se svojí minimální mzdou ve výši více jak 4 000 švýcarských franků na cestě do pekla. Obecně platí, že Evropa není dobrým místem pro podnikání v naší branži, nekonečná byrokracie a značné zdanění jdou proti principu malého podnikání.

Do emigrace jste odešel těsně před listopadem 1989. Proč jste se hned nevrátil?

Na návrat jsem tehdy vůbec nepomyslel. Dokonce jsem byl naštvaný, protože jsem věděl, že mám v Nizozemsku utrhum, že mi tam nikdo azyl nedá. Oni věděli, že když mě vrátí do Československa, tak půjdu do kriminálu. České úřady mě totiž v nepřítomnosti odsoudili na 18 měsíců nepodmíněně za nezákonné opuštění republiky. To listopadem 1989 padlo.

A jak jste se dostal do Austrálie?

Zažádal jsem si o Austrálii, i když nám psali z Prahy, ať se s manželkou vrátíme. Měl jsem v Austrálii strýce, tak jsem mu zavolaal, že přijedu. Uvítal mě, ukázal mi postel a potom jsme si začal v Adelaide všechno vyřizovat sám. Chodil jsem

od hospody k hospodě a všude mi říkali, že mě nepotřebujou, protože tam tehdy vrcholila hospodářská recese. Pak jsem jednoho dne otevřel dveře restaurace s nápisem La Guillotine. Monsieur Jacques Naudin, majitel restaurace, na moji otázku, jestli nepotřebují člově-

Myslím, že pokud ovládáte svoji práci nadprůměrně, neměl byste pracovat pro nikoho jiného.

ka do kuchyně, který by byl ochotný dělat cokoli, odpověděl: „Přijď večer.“ Znělo to krásně!

Přesto jste se po pár úspěšných letech přestěhoval zpět do Prahy. Co pro vás bylo po návratu nejtěžší?

Zvyknout si na to, že jsem zase tady... Je to příliš osobní otázka...

V Praze jste se poměrně rychle vypracoval na šéfkuchaře v prestižních hotelech – Renaissance, Alcron – Radisson, byl jste šéfkuchařem ve Ville Voyta, kam za vaší kuchyní jezdili lidé z celé Prahy. Proč jste je opustil a vrhl se do nejistého světa podnikání?

Myslím si, že pokud ovládáte svoji práci nadprůměrně, neměl byste pracovat pro nikoho jiného. Navíc se mi nechtělo čekat, až přijde někdo mladší, kdo bude ochoten dělat moji práci za polovinu peněz, a mě „moderní manažeři“, jejichž

zásadní motivací je snižování nákladů, kopnou do zadku. Nechtěl jsem být obětí penzijního systému, který mi vyměří důchod, z něhož se nedá žít.

Máte tři podniky. Co mají společného a v čem se liší?

Mají logicky stejné majitele, ale liší se velikostí i zaměřením, jinak řečeno konceptem.

Jeden z vašich podniků, Divinis, si už několik let drží ocenění Bib od gastroprůvodce Michelin. Co bylo těžší – získat ho, anebo ho obhájit?

Michelin nám dal Biba, aniž bychom o tom věděli. Od té doby neděláme nic zvláštního jen kvůli tomu, abychom si toto hodnocení udrželi. Pracujeme pro naše hosty a jejich příjemně strávený čas...

V létě chystáte otevření další restaurace. Jaký bude její koncept?

To vám asi ještě nechci říci.

Co všechno otevření restaurace obnáší?

Je to tisíc a jedna věc, není to možné pospat v rozhovoru tohoto (a asi ani žádného jiného) rozsahu, je to něco nepopsatelného, mezi agonii a euforií.

Čtyři podniky, to už je těžké v nich všechno osobně uhlídat. Jak si vybíráte spolupracovníky?

Pečlivě, trávím s nimi víc času než s rodinou. Já jsem ten šťastlivec, který má

skvělého obchodního partnera, nikdy si ho nepřestanu vážit a být mu vděčný... Potkali jsme se v Renaissanci, a jelikož jsem ho dobře poznal, šel jsem za ním, když se mi naskytla možnost provozovat Café Imperial. Protože já nemůžu podnikat sám, nejsem dost ukázněný, spíše bohém. On je poctivý a pracovitý člověk, takže jsem mu nabídl polovinu. Nevěřím totiž na podnikání, kde jeden má osmdesát a druhý dvacet procent. K úspěchu ale určitě přispěl i unikátní prostor Imperialu.

Jak se vlastně pozná dobrý kuchař? Stačí k tomu jedna jím uvařená polévka?

Pokud vám stačí uvařená polévka, tak asi ano. Myslím ale, že je to o dost složitější

V Čechách zákazníci konzumují nesrovnatelně lepší servis než třeba v USA i jinde v Evropě, stejně drahé suroviny, ale za pouhý zlomek ceny.

a prakticky nemožné popsat... Jde o jedno z nejnáročnějších povolání vůbec – na nohou, pod tlakem, horko, blbě hodiny, často se do toho také dost pije, což

tedy není můj případ, životní styl zkrátka není ideální.

Kolik lidí už jste musel v životě vyhodit?

Myslím, že to není důležité, ale byly jich asi desítky... kdo nevesluje, jde přes palubu.

A jak se pozná dobrá restaurace?

Jídlo je jako hudba. Hudba se dá dělit na spoustu žánrů, ale v principu je buď dobrá, nebo špatná. Stejně je to s jídlem. O mně kdysi napsali, že do Imperialu chodí lidi jen proto, že tam vaří televizní celebrita. Jak dlouho by asi do takové hospody lidi chodili, kdyby tam jídlo nestálo za nic?

Vraťme se k Michelinu. Určitě jste navštívil podniky se třemi hvězdičkami. Který vám nejvíce utkvěl v paměti?

Alain Ducasse v Monte Carlu je klasický restaurant staré školy, s tím nejkrásnějším interiérem a klasickým servisem. Bohužel tento styl asi už brzy vyjde z módy. Je to strašná škoda, ale nedá se nic dělat.

Je nějaký podnik, kde jste nebyl a přitom byste si ho přál navštívit?

Já bych chtěl moc navštívit French Laundry v Kalifornii, Eleven Madison Park v New Yorku a tamtéž Le Bernardin. Ve Španělsku Celler san Rocca, a spoustu dalších v Itálii a Francii.

Co momentálně nejvíce trápí českou gastronomii?

Myslím si, že jsou to nízké spotřebitelské ceny. V Čechách zákazníci konzumují nesrovnatelně lepší servis než třeba v USA i jinde v Evropě, stejně drahé suroviny, ale za pouhý zlomek ceny. Prostě vůbec nevíme, co máme, opravdu. Netřeba zmiňovat cenu práce a její zdanění včetně nesmyslného DPH. Ale to je stará písnička...

Kromě provozování restaurací vydáváte knížky, natáčíte pořady pro televizi... Máte vůbec nějaký volný čas sám pro sebe? Jak odpočíváte?

Intenzivně se snažím nic nedělat, to mi celkem jde...



Kdo je Zdeněk Pohlreich (nar.: 1957)

- Kuchař, restaurátér a průvodce televizními „šefovskými“ pořady na televizi Prima. V Praze mu patří podniky Café Imperial, zaměřené na českou kuchyni, Divinis, kde si můžete pochutnat na italských jídlech, a japonská restaurace Yamato. V létě 2016 se chystá otevřít čtvrtý podnik Next door by Imperial.
- Vyučil se kuchařem, jeho prvním působištěm byl pražský hotel Stop.
- V 70. a 80. letech byl členem reprezentačního baseballového týmu.
- V říjnu 2011 se podruhé oženil, u Bodamského jezera si vzal přítelkyni Zdeňku. Má jednoho syna Jana.

Čím by byl Zdeněk Pohlreich, kdyby nebyl kuchařem a restaurátérem?

To nikdo neví.

Jaký je váš kuchařský majstrštyk?

Po obědě si dám tři piva a usnu.

Kdybyste měl třemi slovy charakterizovat sám sebe, která by to byla?

Srdcař, vizionář, snilek. ■

Lenka Brdková,
foto: archiv Zdeňka Pohlreicha



Vepřová líčka s česnekem a majoránkou

Zdeňkova proslavená líčka, která znovuobjevil pro českou gastronomii.

4 porce

Ingredience:

- 800 g vepřových líček
- 100 ml hovězího vývaru
- 50 ml rostlinného oleje
- 1 mrkev a 1 na ozdobu, 1 cibule
- 4 stroužky česneku
- 300 g celeru + 50 g na ozdobu
- 4 větvičky majoránky
- 15 lístků majoránky do hotové omáčky
- 8 žampionů nakrájených na osminky
- 300 ml červeného vína
- 2 lžice kvalitního protlaku
- 150 ml vína Marsala
- 50 g másla nakrájeného na kostičky
- 1 lžice nasekané ploché petržele

Postup:

V kastrolu rozpálíme olej, na který vložíme osolená a opeřená líčka. Zprudka je opečeme ze všech stran dohněda a vyndáme. Přidáme trochu oleje, vložíme nakrájenou zeleninu, kterou orestujeme dotmava, a ke konci opečeme česnek. Přidáme protlak a větvičky majoránky, zalijeme vínem a Marsalou, kterou necháme vyvařit, a vložíme líčka. Zalijeme vývarem a dusíme doměkka asi 4 hodiny. Maso vyjmeme a dáme stranou, ale udržujeme ho teplé. Omáčku přecedíme, svaříme na potřebnou hustotu, zahustíme chlazeným máslem, přidáme lístky majoránky a dochutíme. Maso vrátíme do omáčky a prohřejeme.

Podáváme s jemnou bramborovou kaší a zdobíme upečenou zeleninou a žampiony, které promícháme se sekanou petrželí.

HACCP: TAJENKA NA PĚT PÍSMEN

Podnikání v gastronomii je svázáno celou řadou předpisů. Před nedávnem k nim přibyl třeba seznam alergenů na jídelním lístku. Pak jsou tu hygienické předpisy, zásady správné hygienické praxe, správné výrobní praxe a v neposlední řadě HACCP. Co se za touto zkratkou skrývá?

Cílem systému HACCP (Hazard analysis and critical control points) neboli analýzy rizik a tvorby kritických bodů je zajištění bezpečnosti potravin. Týká se všech gastronomických provozů a je jedno, jde-li o luxusní restauraci v pětihvězdičkovém hotelu nebo stánek s občerstvením vedle stanice metra. A pozor – stravovací službou je dle platné legislativy i výčep, kde k jídlu prakticky nic nenabízíte a k pivu si tu lze zakousnout tak maximálně slané tyčky.

O co jde

V zásadě jde o preventivní opatření, které má v maximální míře zajistit zdravotní nezávadnost prodávaných potravin či podávaného jídla. Jde o to najít v procesu přípravy jídla místa = kritické body, v nichž je největší riziko narušení zdravotní nezávadnosti pokrmu neboli kontaminace. Když tyto body najdete a pojmenujete, tak musíte určit, jaké znaky a meze musí být v těchto bodech dodrženy a kdo a jak správnost postupu v daném bodě kontroluje. A protože způsoby přípravy jídel jsou v různých restauracích různé a odlišná je i kuchyně a její zázemí, budou samozřejmě různé i ony kritické body. Takže na rozdíl třeba od hygienické vy-

hlášky, která je pro všechny stejná, bude systém kritických bodů v každém pod-

Mohou za to lety do vesmíru

Zdá se to být skoro až nepravděpodobné, ale je to pravda. Systém HACCP totiž vznikl v americké agentuře NASA, která se věnuje letům do vesmíru. Agentura totiž hledala způsob, jak zabránit možným zdravotním problémům kosmonautů způsobeným stravou. Tak vznikl systém kritických bodů. Od kosmonautů jej převzala americká armáda, která jej začala vyžadovat od výrobců a dodavatelů potravin pro americké vojáky. Postupně se systém rozšířil i do civilního sektoru a do Evropy. V Evropské unii byl nejprve povinný v potravinářské výrobě, posléze se ale stal i součástí legislativy pro prodejce potravin a pro

niku jiný. A z toho vyplývá, že si ho nemůžete stáhnout z internetu nebo opsat od majitele sousední hospody, ale musíte si vytvořit svůj vlastní. Pozor – pokud se

u vás v kuchyni něco radikálněji změní – například postavíte pec a začnete nabízet domácí chleba či rohlíčky – budete muset HACCP náležitě upravit. Totéž bude platit i tehdy, když namísto mraženého masa začnete odebírat jateční maso ve velkých kusech, které si budete sami bourat.

Jestliže si myslíte, že narušení zdravotní nezávadnosti pokrmu neboli kontaminace musí nutně znamenat zkažené jídlo, nemáte tak úplně pravdu. Jídlo totiž nemusí být zkažené, tedy zasažené mikrobiální kontaminací tak, že od vás zákazníci budou odcházet rovnou na výplach žaludku. Kontaminace může být i chemická nebo fyzikální. K chemické kontaminaci může dojít třeba tak, že se z kuchařského náčiní nedostatečně opláchnou mycí prostředek, nebo tak, že se vydezinfikovaná pracovní plocha špatně opláchnou čistou vodou. A fyzikální kontaminace – to je například štetina z kartáče na drhnutí hrnců v jídlu či kousek korku ze špuntu ve vinné sklínce.

Co je třeba udělat

Každá stravovací služba je v podstatě cyklus, na jehož začátku stojí suroviny, které se v restauračním provozu nějakým způsobem skladují, opracovávají, tepelně upravují, pak případně určitou dobu skla-

dují a nakonec podávají hostům. Během tohoto procesu jsou pokrmy vystavené velkému riziku kontaminace. V určitých okamžicích je riziko větší a v určitých

používáte technické zařízení. Když si tohle všechno poctivě projdete a budete nad tím chvilku přemýšlet, nejspíše na nějaká problematická místa narazíte.

Co všechno tvoří dokumentaci HACCP

1. Příručka

Jde o soubor dokumentů, které jsou pro provoz a systém kritických bodů důležité, především: živnostenský list, provozní řád, sanitární řád, doklady o tom, kdo a jak provádí opatření proti škůdcům (tzv. DDD), a dále o souhrn dokumentů, které tvoří váš vlastní plán HACCP. Chcete-li mít systém dokonalejší, můžete přiřadit např. seznam chemických prostředků, které se v provozu používají při úklidu a sanitaci, případně i tzv. prohlášení o shodě k těmto prostředkům.

2. Protokoly

Jsou ještě důležitější než příručka. Právě s nimi se totiž pracuje v samotném provozu. Zaznamenávají se do nich výsledky kontrol, zapisují se záznamy o vyřazení potravin z oběhu, záznamy o provedeném úklidu a sanitaci a podobně. Vyplněné protokoly je potřeba archivovat.

menší. Na vás je, abyste „našli“ ta místa a ty chvíle, kdy je toto riziko nejvyšší. Takové místo je pak kritickým bodem či body.

Důležité je, abyste se zamysleli, jak je to právě u vás. Co a jak se u vás dělá, jak se suroviny přijímají, jak se skladují, jaké způsoby tepelné úpravy se používají, jaké typy pokrmů připravujete a jaké k tomu

Vyberte ta, kde je riziko kontaminace největší. Malý příklad: častým neuralgickým místem bývá třeba přebírání zboží citlivého na teplotu od dodavatelů – než se vše „papírově“ vyřídí, zůstane přepravka s tvarohem či s jogurty stát na sluníčku a problém je na světě.

Když tahle místa = body najdete, určete, v čem jsou problematické – může jít

například o dodržení správné teploty při přepravě, přejímce a skladování mléčných výrobků nebo dodržení dostatečně dlouhé doby tepelné úpravy kuřecího masa a podobně. Následně určete, jak dlouhá má taková tepelná úprava kuřecího masa být a kdo její dodržování bude kontrolovat. Tak postupně vytvoříte plán HACCP.

Takový plán by měl vyjmenovávat všechna případná rizika, vysvětlovat základní pojmy a zahrnovat popis všech technologických postupů, které používáte. Kromě toho by v něm měl být i seznam osob, které se na systému kritických bodů a práci s ním podílejí.

Tím to ale nekončí – musíte ještě vést protokoly (viz box), kde budete zaznamenávat výsledky kontrol vámi stanovených kritických a kontrolních míst. A také je potřeba alespoň jednou za rok provést audit, zdali systém funguje tak, jak má. K tomu je vhodné si přizvat někoho, kdo této problematice rozumí, ale není stížen tzv. „provozní slepotou“, protože se v našem provozu pohybuje každý den. Může to být třeba kolega – majitel nebo provozovatel jiné restaurace. Z auditu by se samozřejmě měl pořádit písemný záznam, který se stane součástí dokumentace. ■

Lenka Brdková



Foto: Shutterstock

SEZNAM ALERGENŮ JE LEPŠÍ UVÁDĚT PÍSEMNĚ

Povinnost informovat o případných alergenech mají všichni provozovatelé potravinářských podniků i zařízení společného stravování. Způsobů je více. V zájmu podnikatele ale je uvádět seznam alergenů písemně.

Způsob označování potravin stanovuje legislativa Evropské unie. Ta zavedla například čitelnější etikety, ale také zvýraznění alergenů u balených i nebalených potravin. Týká se tedy jakéhokoli zařízení společného stravování, jako jsou restaurace, závodní jídelny, školy, nemocnice a cateringové firmy, v nichž se v rámci běžné činnosti připravují potraviny určené k přímé spotřebě konečným spotřebitelem, a to včetně vozidel, stánků s pevným stanovištěm a přenosných stánků. V případě nebalených potravin nabízených k prodeji prostřednictvím internetu, mobilní aplikace nebo telefonu musí být informace o látkách způsobujících alergie nebo nesnášenlivost spotřebiteli k dispozici před dokončením nákupu a zároveň k okamžiku doručení.

Tato povinnost platí ve všech členských zemích EU. Každý členský stát si pak vnitrostátní úpravou stanovuje podmínky poskytování informací týkajících se nebalených potravin. „V případě České republiky byla provedena novelou zákona o potravinách a tabákových výrobcích,“ říká advokát Jiří Hartmann z advokátní kanceláře Hartmann, Jelínek, Fráňa a partneři. Při poskytování stravovacích služeb tak platí povinnost viditelně zpřístupnit snad-

no čitelnou informaci o názvu potraviny a o výskytu látky způsobující alergie nebo nesnášenlivost.

Jak to funguje v praxi

Prováděcí předpis ministerstva zemědělství „o některých způsobech označování potravin“ počítá s možností uvádět látky způsobující alergie nebo nesnášenlivost více způsoby. „Jednou z nich je uvádět tyto látky způsobem, který unijní právo předpokládá v případě balených potravin – uvést seznam složek se zvýrazněním alergenní látky nebo přímo výčtem alergenních látek, a to písemně či za pomoci prostředku vizuální komunikace,“ vysvětluje Hartmann. Seznam je provozovatel povinen aktualizovat.

Prováděcí předpis nicméně nebrání tomu, aby provozovatel pouze seznámil spotřebitele s možností, že informace o alergenní látce může získat u obsluhy podniku. „Taková poznámka v jídelním lístku však bude splněním zákonné povinnosti pouze za předpokladu, že personál podniku je schopen a ochoten takovou informaci spotřebiteli skutečně podat,“ upozorňuje Hartmann.

Někde proto mají obojí, jak jídelní lístek, kde je napsané, že veškeré informace o obsažených alergenech poskytnete na vyžádá-

ní obsluha, tak jídelní lístek, ve kterém jsou u jednotlivých jídel alergeny uvedeny. „Náš personál také dostává pravidelná školení od kuchyně, aby byl schopen zákazníkům poskytnout adekvátní informace,“ říká Lukáš Patera, provozní manažer Café Aman-dine.

Odpovědnost nese stravovací zařízení

Pokud by se u hosta projevila potravinová alergie, dokázat, že personál podal informaci úplně a řádně, by musel restaurátér. „A takové důkazní břemeno provozovatel pravděpodobně unese velice těžko. Uvádět výčet alergenů písemně je proto v zájmu samotného provozovatele,“ potvrzuje Hartmann.

Za nesplnění povinnosti či chyby pak hrozí sankce. Pokud by provozovatel společného stravovacího zařízení informace o látkách způsobujících alergie nebo nesnášenlivost neposkytl, mohly by to orgány ochrany veřejného zdraví posuzovat jako správní delikt. A za ten je možné uložit pokutu až do výše deseti milionů korun. Stejně tak by byl právě provozovatel (v rámci případného občanskoprávního sporu) odpovědný za škodu, kterou zákazníkovi neposkytnutím informací nebo podáním nesprávných informací způsobil. ■ Dana Jakešová



1. VOX a.s.
Vzdělávací a poradenská společnost
Senovážné nám. 978/23, Praha 1

VZDĚLÁVÁNÍ OTEVÍRÁ X MOŽNOSTÍ



KOMPLEXNÍ PRŮVODCE DPH
27. – 29. 4. 2016
PŘEDNÁŠÍ: JUDr. Svatopluk Galočík
Ing. Ivana Langerová
Ing. Jana Ledvinková
KÓD: 1603050 CĚNA: 5 690 Kč

MZDOVÁ AKADEMIE PRO ZAČÍNÁJÍCÍ
25. – 27. 4. 2016
PŘEDNÁŠÍ: Ing. Simona Kropáčková
KÓD: 1601590 CĚNA: 5 690 Kč

ZÁKONÍK PRÁCE V PRAXI – SPECIÁLKA
12. – 13. 5. 2016
PŘEDNÁŠÍ: JUDr. Dominik Brůha, Ph.D.
JUDr. Petr Bukovjan
KÓD: 1600970 CĚNA: 3 790 Kč

MZDOVÝ AUDIT
16. – 19. 5. a 23. – 26. 5. 2016
ODBORNÝ GARANT: Ing. Růžena Klímová
KÓD: 1602900 CĚNA: 17 690 Kč

**NOVELIZOVANÝ CELNÍ KODEX EU
CELNÍ ŘÁD A CELNÍ PŘEDPISY NOVÉ OD 1. 5. 2016**
6. 6. 2016
PŘEDNÁŠÍ: Marek Reinoha
KÓD: 1603760 CĚNA: 1 890 Kč

**NAKLÁDÁNÍ S LIHEM, TABÁKEM
A TABÁKOVÝMI VÝROBKY**
13. 6. 2016
PŘEDNÁŠÍ: JUDr. Jiří Babiš
KÓD: 1603280 CĚNA: 2 892 Kč

**INSOLVENČNÍ PRÁVO
VE VAZBĚ NA OBČANSKÝ ZÁKONÍK**
14. 6. 2016
PŘEDNÁŠÍ: JUDr. Ing. Ivan Rott
KÓD: 1601100 CĚNA: 2 490 Kč

LETNÍ ŠKOLA MARKETINGU
19. – 20. 7. a 26. – 27. 7. 2016
PŘEDNÁŠÍ: Ing. Tomáš Zykán
KÓD: 1621930 CĚNA: 10 290 Kč

Ceny jsou uvedeny bez DPH.

Vzdělávací program společnosti 1. VOX a.s. najdete na www.vox.cz.

PRAŽSKÉ SLUŽBY NEPŘEKONATELNÝ SERVIS



PRAŽSKÉ SLUŽBY, a.s.
A Pod Šancemi 444/1
180 77 Praha 9
T +420 284 091 111
F +420 284 091 505
E info@psas.cz
W www.psas.cz

- komplexní řešení odpadového hospodářství
- zimní a letní údržba komunikací
- stavební údržba komunikací, dopravní značení
- výroba tepelné energie



KAM NA VÝSTAVU

Tři patra Tančícího domu v Praze patří až do 5. června **retrospektivní výstavě ilustrátora Vladimíra Jiráňka** s názvem Včera a dnes. Vystaveno je na 300 originálních kreseb z jeho celoživotního díla. První část patří autorově tvorbě pro děti a mládež. K vidění jsou například originály z kultovních příběhů Pat a Mat a Bob a Bobek – králíci z klobouku. Druhé části dominují autorovy vtipy. A můžete se nechat zasvětit také do tajů animační techniky.



© Lubomír Beneš, Vladimír Jiránek

KAM NA VÝLET

JÍZDY HISTORICKÝM METREM OBNOVENY!

Pro všechny nadšence technických památek máme skvělou zprávu! Od dubna budou obnoveny jízdy historickým metrem, které pořádá Dopravní podnik Pra-



Foto: HKP

ha, a. s., v rámci projektu pražské komory **Zážitková turistika – Praha technická**. Třívozová, respektive pětivozová souprava vyjede na cestu vždy jednou v měsíci a v maximálním počtu 90 cestujících na jednu prohlídku. Prohlídka se koná dvakrát denně, a to vždy v sobotu od 10 a 14 hodin. Celý program trvá přibližně dvě hodiny. Cena vstupenky je 150 Kč, děti do 10 let mají v přítomnosti rodiče vstup zdarma.

Termíny a místa konání jízd:

- 16. dubna 2016 (Depo Kačerov)
- 21. května 2016 (Depo Hostivař)
- 8. června 2016 (Depo Zličín)

Vstupenky můžete objednávat na www.prahatechnicka.cz, více informací o zážitkových jízdách naleznete na www.hkp.cz/praha-technicka/.

KAM ZA KULTUROU

Divadlo Na Jezerce připravilo další komediální titul. Dědicové jsou současnou francouzskou hrou o tom, že i pohřeb může odstartovat kromě boje o dědictví také milostné situace, nad kterými zůstane rozum stát. V komedii hraje poprvé v souboru divadla Miroslav Etlzer, v dalších rolích uvidíte například Martinu Hudečkovou či Martina Sittu. Pro pražskou nuselskou scénu nazkoušel hru režisér Juraj Herz. Další novinkou bude dlouho očekávaný Shylock v režii Radka Balaše s Milanem Kňažkem v titulní roli. Hra bude mít na Jezerce českou premiéru 28. dubna.



Foto: Ivan Kahun

Vydání: 2/2016, číslo vyšlo 31. 3. 2016, příští číslo vyjde 21. 6. 2016. Pro HKP vydává: MAFRA, a. s., Karla Engliše 519/11, Praha 5. Šéfredaktorka: Dana Jakešová; grafická úprava: Petr Mrázek; jazyková korektura: Jana Čechová; Igor Pejchal; foto na titulní straně: agentura CzechInvest, Shutterstock. Registrace MK ČR: E17859. ISSN 1803-6244, Novinová zásilka pov. ČP, a. s., OZ Praha 1 č. j. 6390/98 ze dne 14. 4. 1998. Uzávěrka příštího čísla: 21. 6. 2016. Vychází 4x ročně v nákladu 5000 kusů. Veškeré dotazy, návrhy, náměty a připomínky uvítáme na e-mailové adrese: redakce@hkp.cz.

ODSTARTUJTE SVÉ PŘEDPLATNÉ MF DNES PRVNÍ MĚSÍC ZA 99 KČ

S předplatným získáte:

- Noviny od pondělí do soboty ve vaší schránce do 7:30
- Digitální vydání v ceně
- Členství ve věrnostním programu DNES+ s řadou výhod
- ÚAMK asistenční kartu zdarma



Nabídka platí jen pro nové předplatitele. Celotýdenní předplatné objednávejte na **225 555 522** nebo na www.mfdnes.cz/start
Cena 99 Kč je za první měsíc, standardní cena od 2. měsíce je 383 Kč.

DNES

**NEBĚHEJTE SAMI,
BĚHEJTE S NÁMI!**



RUNGO 
běháme srdcem